Modul-Self

Elementos Baño-maria con armario neutro o caliente

EGB15
EGB23
ECB15
ECB23

Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento

Franke
Food Services Equipment

Telf: 902 240 021
www.frankehosteleria.com

FRANKE

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FRANKE FOOD SERVICES EQUIPMENT, S.L.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañia”.

FRANKE, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

22/07/2006

CE

MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

INDICE

1. Advertencia…….....…..…….. **4**

2. Introducción……..……..…… **4**

3. Descripción del aparato……..……..…….. **4**

4. Transporte y movilidad…….....….. **5**

5. Condiciones de utilización …...……..……... **5**

5.1 Mando y control……..……..... **5**

5.2 Protección y dispositivo de seguridad……. **5**

6.Instalación

6.1 Operaciones preliminares……..... **6**

6.2 Posicionamiento……..……..….. **6**

6.3 Conexión de agua……..……. **6**

6.4 Conexión eléctrica…….…….. **6**

7. Funcionamiento y uso

7.1 Consejos para el uso…….…….... **7**

7.2 Puesta en marcha……..…….…..... **7**

7.3 Desconexión…….…….....…. **8**

8. Limpieza y mantenimiento

8.1 Mantenimiento ordinario……..…… **8**

8.2 Mantenimiento extraordinario……..……..... **9**

8.3 Posibles averías……..…… **9**

9. Reciclage……..……..…….. **9**

Tabla A. Características técnicas……..... **10**

Fig. 1. Panel de Mandos……..……..… **10**

Fig. 2. Esquema eléctrico…….…..... **11**

Fig. 3. Esquema de instalación……..…..… **13**

Revestimiento panel modular……..…….…..… **14**

Manual de instalación, Uso y Mantenimiento.

1. ADVERTENCIA

Leer con atención el presente manual antes de proceder a la instalación.
El manual, esta concebido para dar toda la información necesaria para el uso del aparato en condiciones de seguridad, desde el transporte hasta el momento de la instalación.
El manual debe ser conservado, para que este disponible en caso de futuras consultas. En caso de cesión del aparato, el manual debe ser entregado al nuevo usuario.

Para una correcta utilización del aparato:

- No manipular el dispositivo de seguridad.
- Utilizar solo para sus funciones específicas.
- Evitar la presencia de personal extraño en las proximidades del aparato.
- Emplear para el mantenimiento personal exclusivamente cualificado.
- Desconectar el aparato en caso de mal funcionamiento.
- Utilizar exclusivamente recambios originales.

ATENCION: El acceso al cuadro eléctrico principal y a todas las partes eléctricas, sea por la instalación o por el mantenimiento, debe ser exclusivamente por personal cualificado.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas o personas causadas por la falta de cumplimiento de las instrucciones de empleo.

En caso de duda consulte con su distribuidor.

2. INTRODUCCION

El aparato cumple la directiva 89/336/CEE, 73/23/CEE y 93/68 CEE.
Además han sido aplicadas las normas CEI EN 60335-1, CEI EN 60335-2-49, CEI EN 60335-2-50, EN 61000-3-2 y EN 61000-3-2.

3. DESCRIPCION DEL APARATO

Nuestro aparato baño-maria, esta compuesto de una cuba insertada en un armario con soporte, del grupo de calentamiento alojado en la parte inferior de la cuba y de un grupo de mando y control de la temperatura de la cuba, colocado en un tablero vertical situado lateralmente.

El grupo de calentamiento esta compuesto de un número de resistencias variable (de 2 a 6)

según las dimensiones de la cuba.

El ELEMENTO BAÑO-MARIA esta disponible con las dimensiones unificadas GASTRO-NORM 3 1/1, 4 1/1 y 6 1/1 como se muestra en la Tabla A (pag. 10), para ser instalados en instalaciones colectivas variando la configuración.

4. TRANSPORTE Y MOVILIDAD

El aparato, que viene ubicado en un pale debe ser descargado mediante un carro o elevador u otra máquina para esta función. El peso máximo esta indicado en la Tabla A (pag. 10).
Un eventual error de maniobra causara daños en el aparato.
El personal que efectúe la descarga, tiene que estar provisto de medidas de protección adecuadas (ej.: guantes, etc.).

5. CONDICIONES DE UTILIZACION Y CARACTERISTICAS TECNICAS

Nuestro ELEMENTO BAÑO-MARIA ha sido fabricado exclusivamente para mantener y exponer alimentos calientes, ubicados en cubetas unificadas, en locales destinados a la restauración colectiva.
La temperatura máxima de funcionamiento de la cuba es de 90ºC, la temperatura máxima de funcionamiento del interior caliente es de 60ºC.
El ELEMENTO BAÑO-MARIA esta disponible según la configuración indicada en la Tabla A (pag. 10).

5.1Mando y control

El dispositivo de mando esta agrupado en un tablero descrito en la Fig. 1 (pag. 10). Los componentes eléctricos cumplen las normas de seguridad.

5.2 Protección y dispositivo de seguridad

- Dispositivo de seguridad:

  Termostato de seguridad con rearme manual solo en el armario caliente, regulado a una temperatura de 150 ºC que interviene en caso de funcionamiento anómalo.

- Dispositivo de protección individual

  Se aconseja el uso de guantes a causa de la elevada temperatura que hay en los contenedores de alimentos.

- Disposiciones particulares a cumplir por riesgo de residuo:

Limitar el acceso a toda persona ajena, las cuales tienen que ser informadas del peligro potencial debido a la alta temperatura.

6. INSTALACION

6.1 Operaciones preliminares

El usuario tiene que predisponer la alimentación eléctrica según se indica en la Fig.3 ,pag. 13 (en el caso de montaje fijo), respetando las normas vigentes.
Tiene que estar disponible una toma de agua con una presión de 1,5 – 3 Bar, dotada de válvula de interceptación, para la carga de la cuba.
El agua tiene que ser potable y preferiblemente desmineralizada, ya que un agua conductiva puede ocasionar corrosión en las cubas. El agua puede estar ya recalentada a no más de 50 ºC. Para la descarga es necesario una tubería dotada de sifón. La tubería de carga y descarga predispuestas son de ½" GAS.

6.2 Posicionamiento

Posicionar el aparato con eventual ayuda en un traspalé. Proteger la superficie del aparato. El aparato viene provisto de serie con ruedas, con niveladores opcionales, para regular la altura y compensar eventuales irregularidades o desniveles del pavimento. Una vez completada la instalación es posible quitar el adhesivo protector. La operación se hará lentamente para evitar dañar la superficie. En caso de daño, limpiar con queroseno o gasolina.

6.3 Conexión de agua (montaje fijo)

Bajo el plano inferior esta visible la tubería de carga y descarga. Empalmar el tubo de carga **C** (pag. 13) con la tubería utilizando un tubo flexible. Empalmar la descarga **S** de la cuba al sifón de la tubería de desagüe instalada en el local.

6.4 Conexión eléctrica.

Las conexiones eléctricas tienen que ser efectuadas por personal cualificado respetando las normas locales vigentes. El circuito eléctrico del aparato esta diseñado para funcionar con una tensión de alimentación de 380 Voltios trifásico con neutro a frecuencia 50/60 Hz. Ver esquema eléctrico Fig. 2 (pag. 11 y 12) referido al modelo adquirido.
El conexionado eléctrico viene provisto de un enchufe colocado debajo del cuadro, y es suficiente insertar un alargo móvil conectado a la red eléctrica del local.
El cable tiene que cumplir las características mínimas del tipo H05 RNF y tener un

conductor de tierra eficiente y correctamente dimensionado en base a la potencia total de este aparato. La instalación eléctrica de alimentación del aparato tiene que estar dotada de

un interruptor automático unipolar correctamente dimensionado para garantizar una desconexión rápida y poseer unos contactos de al menos 3 mm. El cable de tierra no tiene que ser interrumpido. La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada únicamente cuando se cumplen las condiciones anteriormente mencionadas.

El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no cumplir lo indicado en este manual.

7. FUNCIONAMIENTO Y USO

7.1 Consejos para el uso

- Este aparato tiene que ser destinado solo al uso por el cual ha sido diseñado: es decir mantener en el bañomaria los alimentos en cubetas GN. La parte interior inferior sirve para el almacenamiento o calentamiento de vajilla. No utilizar para ninguna otra función.
  Las dimensiones de la cuba permiten alojar por longitud 3, 4, 6 módulos GN 1/1 respectivamente.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiar el interior con agua tibia y jabón neutro, enjuagar y secar cuidadosamente. Evitar el uso de detergentes o polvos abrasivos.

7.2 Puesta en marcha de la cuba baño-maria

- Accionar el interruptor de protección colocado en la parte superior del aparato.
- Verificar que el tapón de llenado este correctamente colocado en la cubeta de desagüe.
- Abrir la llave de carga de agua puesta debajo de la cuba, o bien pulsar el botón de carga de agua que hay en el tablero de mandos (Fig. 1), rellenar la cuba por lo menos hasta alcanzar el nivel más alto señalado (cerca de 2 o 3 cm del fondo).
- Accionar el interruptor de la resistencia de la cuba girando en sentido horario el mando A (cuba) o D (plano caliente), de la Fig. 1 (pag. 10) hasta escuchar el primer salto. De esta manera se enciende el piloto B (cuba) o C (plano caliente).
  Prosiguiendo con la rotación se ajusta a la temperatura deseada. La escala graduada es solamente orientativa.

ATENCION: a) NO CALENTAR LA CUBA SIN AGUA. El sobrecalentamiento daña la cuba y la resistencia.

b) VERIFICAR periódicamente que el nivel del agua no exceda de la marca del nivel máximo que hay señalado.

7.3 Desconexión

Apagar el aparato girando el mando A (cuba) o D (plano caliente), de la Fig. 1 (pag.10)en sentido antihorario poco a poco, verificando que el piloto luminoso B (cuba) o C (plano caliente), se apaga.
Desconectar el interruptor superior del aparato y cerrar la válvula del conducto de carga (para conexiones de instalación fija).

LA CUBA TIENE QUE SER VACIADA SOLO CON EL APARATO FRIO.

En caso de tener el aparato apagado durante mucho tiempo:

a) Excluir la alimentación eléctrica y de agua.
b) Vaciar y limpiar cuidadosamente la cuba.
c) Proteger la superficie INOX con una capa de aceite de vaselina pasando enérgicamente un paño humedecido en aceite.
d) Ventilar periódicamente el local, dejando abierta la puerta del armario, para evitar olores desagradables.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

8.1 Mantenimiento ordinario

El mantenimiento ordinario y preventivo consiste, esencialmente, en limpiar semanalmente las partes de acero inoxidable con agua tibia y jabón, seguido de un abundante y cuidadoso enjuague. La operación de limpieza tiene que ser realizada, solo después de haber desconectado la alimentación eléctrica del aparato.
En caso de formación de depósitos calcáreos en el fondo de la cuba, limpiar con una solución de vinagre o producto similar, enjuagando con abundante agua.

Atención

- Evitar absolutamente el uso de productos detergentes abrasivos o corrosivos así como instrumentos como esponjas de acero, espátulas o rascadores metálicos.
- El ácido clorhídrico y otros compuesto químicos contienen cloro y por tanto pueden dañar el acero inoxidable.

- Las partes de color tienen que ser limpiadas con cera y silicona.
- El pavimento sobre el que se ubique el aparato no tiene que ser fregado con sustancias corrosivas que desprendan calor, porque pueden dañar el aparato.
- Durante la limpieza no lavar con un chorro de agua el aparato.

8.2 Mantenimiento extraordinario

El mantenimiento extraordinario tiene que ser realizado, en caso de daño o anomalía, por personal cualificado, con el **aparato completamente desconectado de la red eléctrica.**

Los materiales defectuosos tienen que ser sustituidos por materiales idénticos a los originales.
En caso de sustitución de un componente, seguir las instrucciones del fabricante, un recambio no original anula inmediatamente la garantía.

8.3 Posibles averías

Si la **cuba** no se calienta, controlar la alimentación eléctrica y ver que el termostato de trabajo no este ajustado al mínimo.
Si la **superficie caliente** no se calienta, controlar la alimentación eléctrica y ver que el termostato de trabajo no esta ajustado al mínimo, y ver que la rejilla de ventilación del armario caliente, no este obstruida.
Si después de haber efectuado y controlado los indicadores no se obtiene un funcionamiento correcto, apagar el aparato y contactar con el distribuidor inmediatamente.

9. RECICLAGE

Al final de la vida útil del aparato, tendrá que ser desconectado de la red eléctrica para proceder al desmontaje de sus componentes. El aparato tiene que ser desmontado, respetando las leyes vigentes, en particular en lo que se refiere a la recuperación del gas refrigerante.
Los diferentes componentes (piezas eléctricas, tubos de goma, pasacables, etc.) han sido seleccionadas para obtener el mejor resultado, respetando el medio ambiente.

Tabla A: CARACTERISTICAS TECNICAS ELEMENTOS BAÑO-MARIA

DATOS TECNICOS	EGB15	EGB23	ECB15	ECB23
Interior	sin reserva	sin reserva	con reserva caliente	con reserva caliente
Dimen. externas mm.:				
- L : longitud	1500	2300	1500	2300
- P : profundidad	700	700	700	700
- H : altura	900	900	900	900
Profun. con correbandeja	1000	1000	1000	1000
Dimen. interiores mm.:				
- longitud	1220	1880	1220	1880
- profundidad	590	590	590	590
- altura	400	400	400	400
Capacidad interior -litros-	287	443	287	443
Tipo de puerta			Corredera	Corredera
Nº de puertas			2	2
Nº de tinas	1	1	1	1
Dimensiones tina mm.:				
- longitud	1280	1930	960	1930
- profundidad	510	510	510	510
- altura	210	210	210	210
Capacidad tina GN	4 1/1	6 1/1	3 1/1	6 1/1
Diámetro entrada agua	1/2”	1/2”	1/2”	1/2”
Diámetro salida agua	1/2”	1/2”	1/2”	1/2”
Potencia KW cuba	3,6	7,2	3,6	7,2
Potencia KW plano			1,6	2,2
Potencia total KW	3,6	7,2	5,2	9,4
Tens. aliment. 380V 3F+N	SI	SI	SI	SI
Peso Max (Kg).	100	135	110	150

Fig. 1: PANEL DE MANDOS

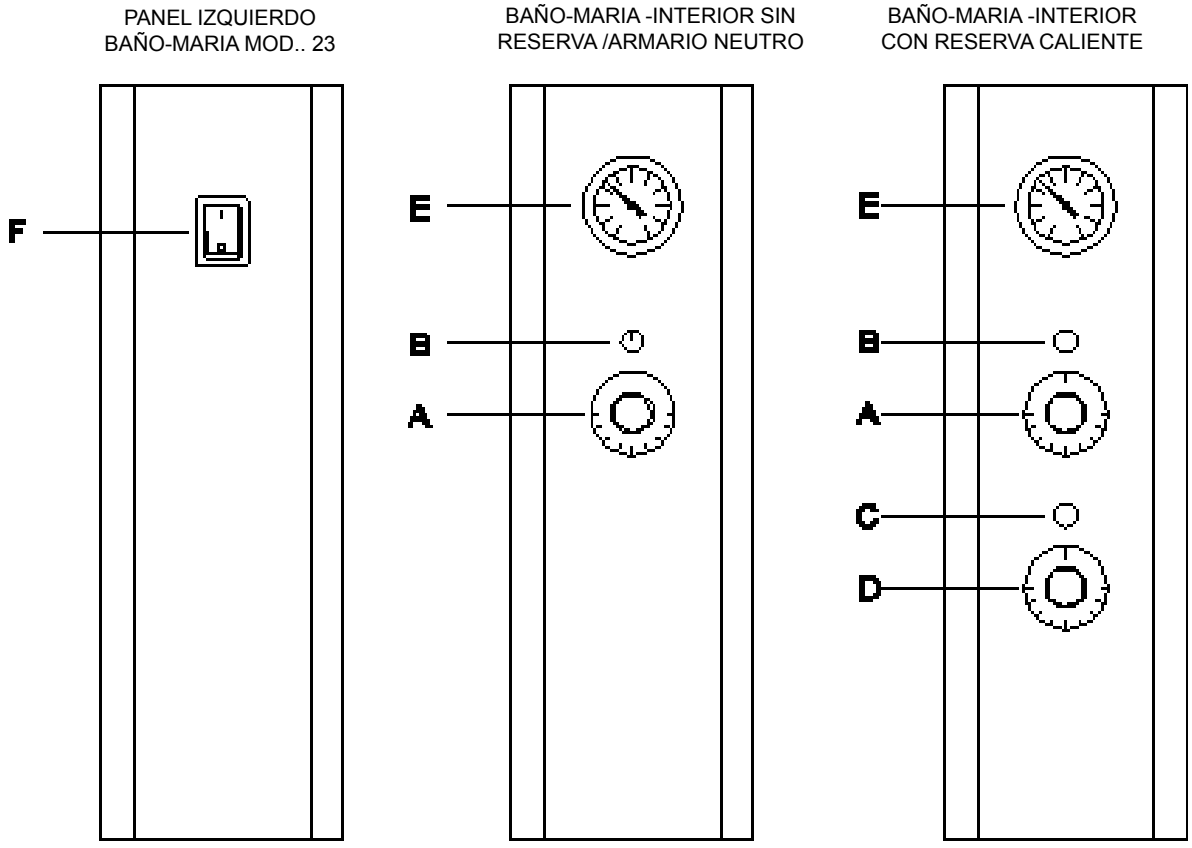
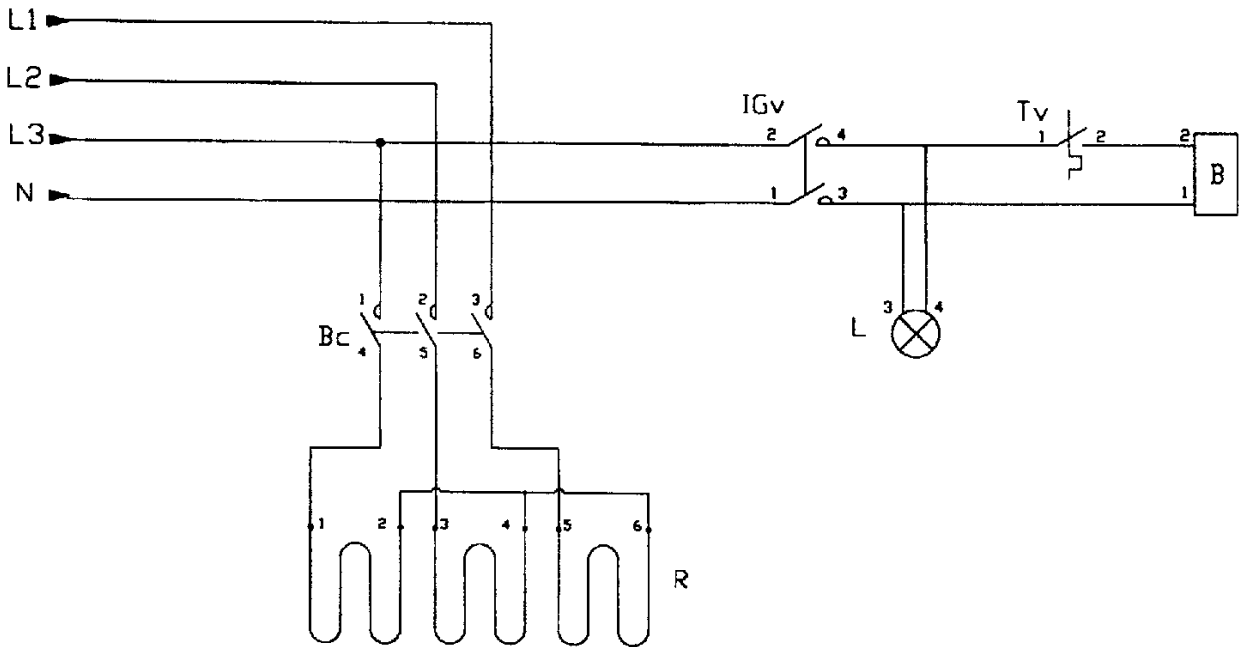


Fig. 2: ESQUEMA ELECTRICO
ELEMENTO BAÑO-MARIA CON INTERIOR SIN BANDEJA / ARMARIO NEUTRO
Modelos: EGB12 - EGB15



ELEMENTO BAÑO-MARIA CON INTERIOR SIN BANDEJA / ARMARIO NEUTRO
Modelo: EGB23

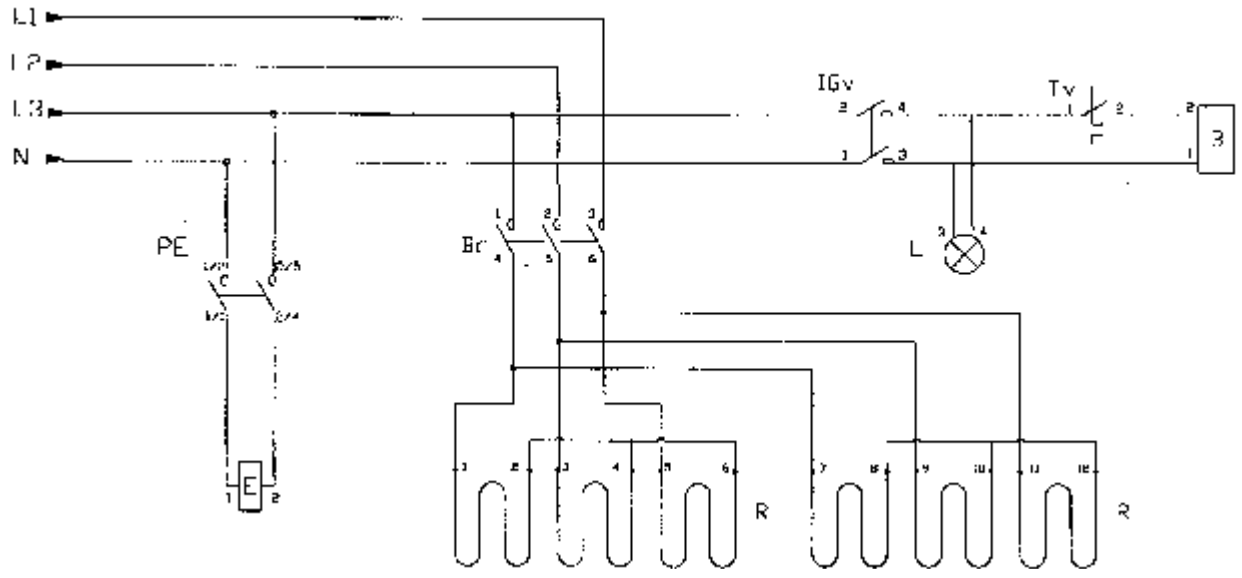
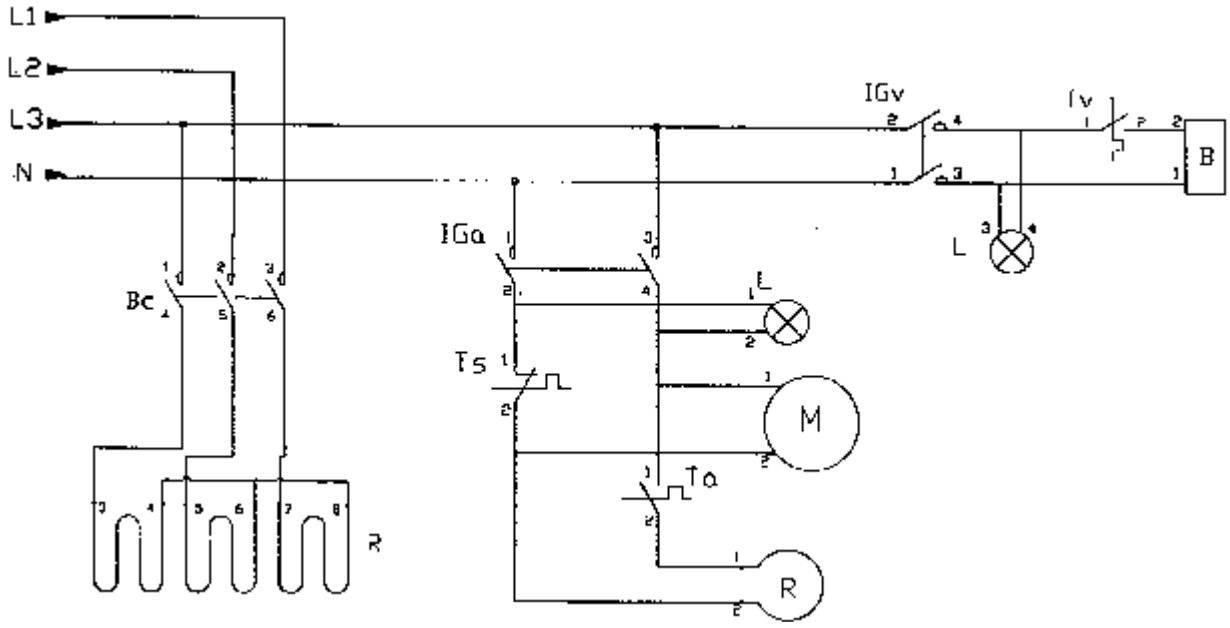
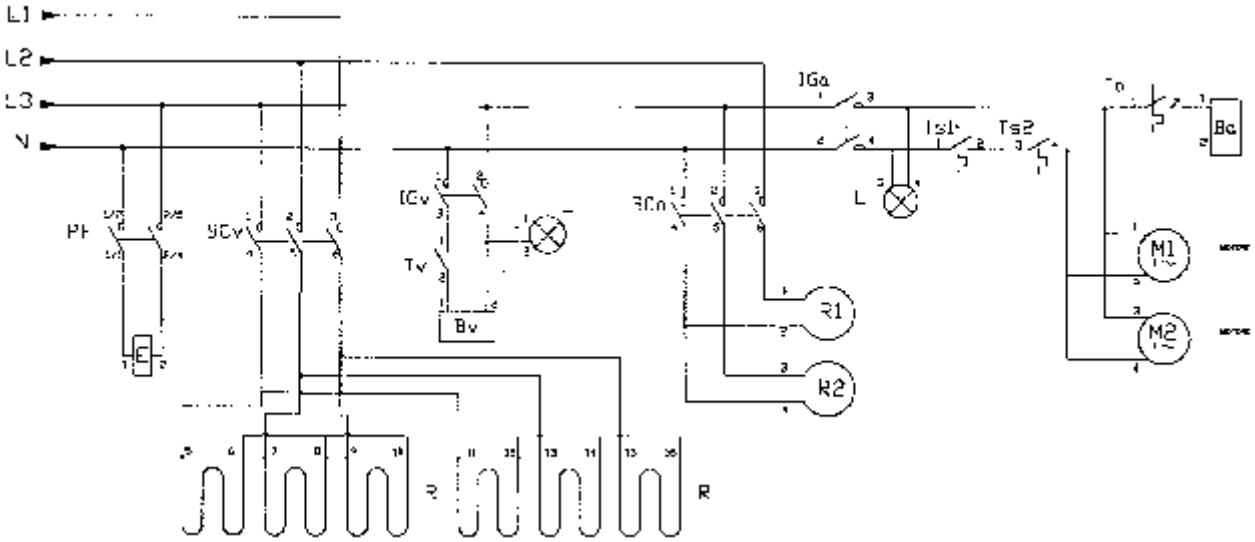


Fig. 2: ESQUEMA ELECTRICO
ELEMENTO BAÑO-MARIA INTERIOR CON BANDEJA CALIENTE
Modelo: ECB15



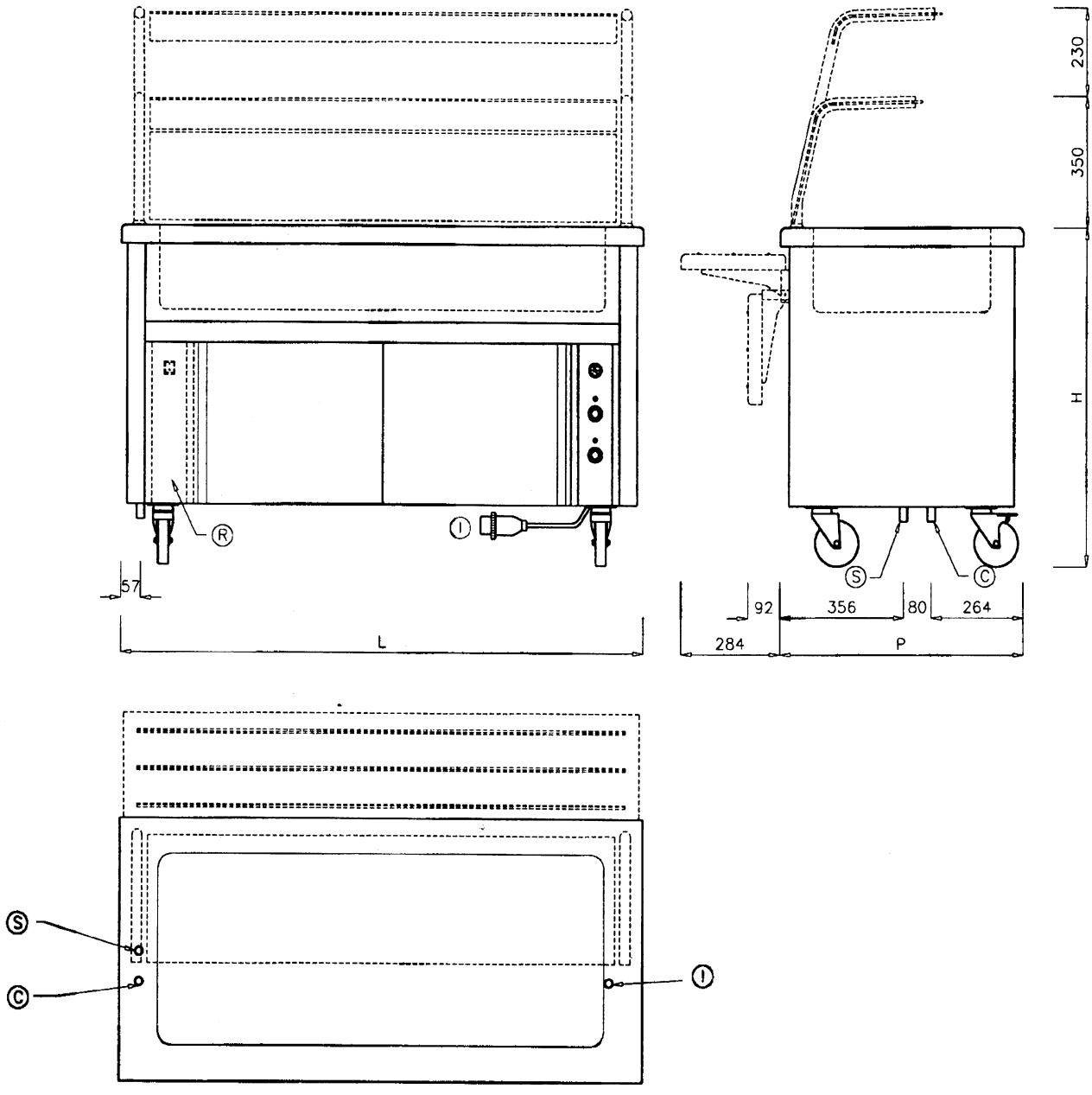
ELEMENTO BAÑO-MARIA INTERIOR CON BANDEJA
Modelo: ECB23



LEYENDA GENERAL CIRCUITOS ELECTRICOS

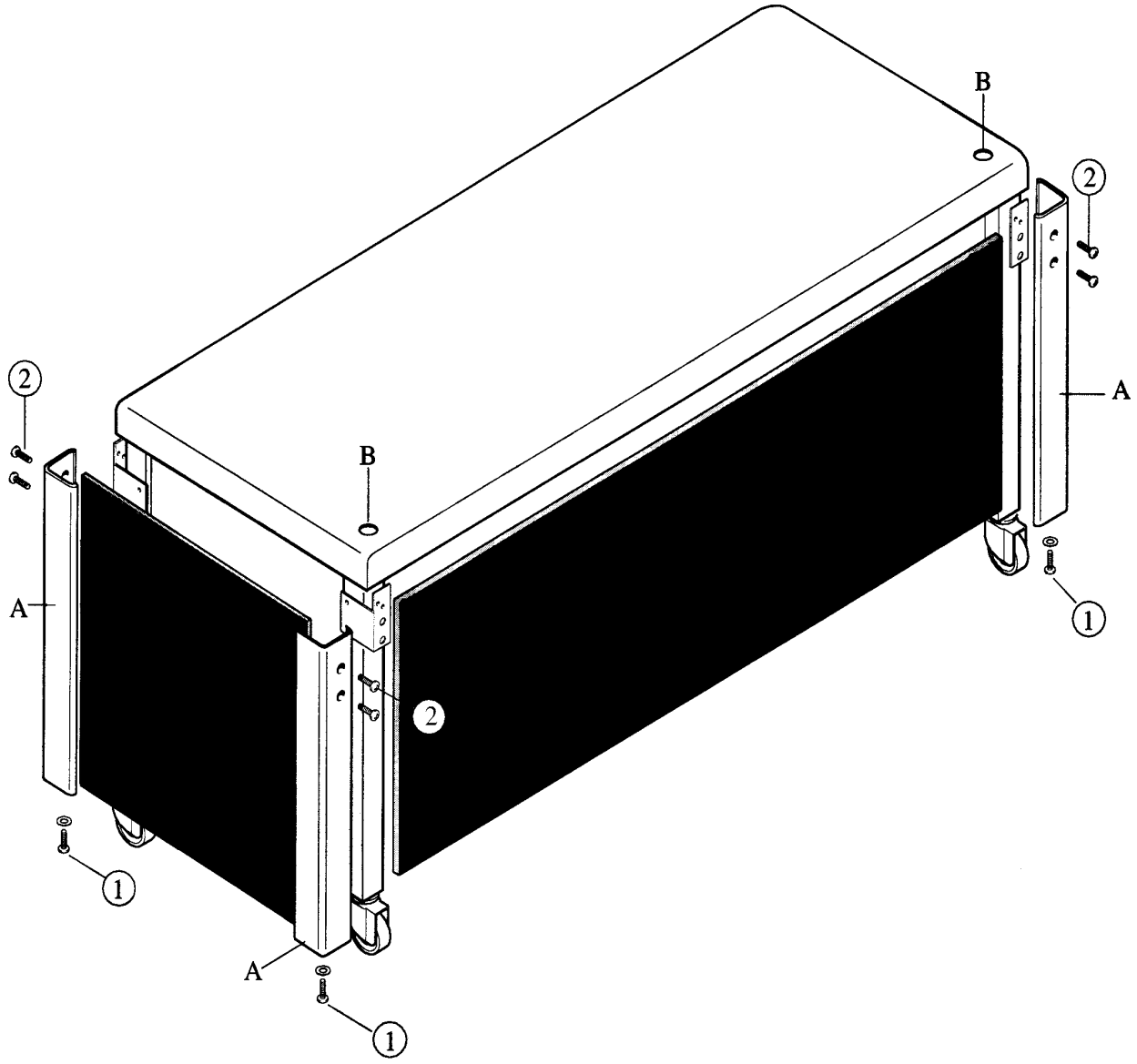
Igv	INTERRUPTOR GENERAL CUBA
Tv	TERMOSTATO REGULACION CUBA
Iga	INTERRUPTOR GENERAL ARMARIO
Ts	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
Ta	INTERRUPTOR REGULACION ARMARIO
B	RELE
BC	CONTACTOR RELE
R	RESISTENCIA CALIENTE
M	MOTOR VENTILADOR
L	PILOTO LUMINOSO
E	ELECTROVALVULA
PE	I-RUPTOR PULSADOR E-VALVULA

Fig. 3: ESQUEMA DE INSTALACION
ELEMENTO BAÑO-MARIA
Modelos: EGB15 - EGB23 - ECB15 - ECB23



I = ENTRADA CABLE ELECTRICO
C = TOMA DE AGUA
S = DESAGÜE
R = TABLERO IZQUIERDO BAÑOMARIA MOD..23

Revestimiento del panel modular.



Para montar y desmontar el panel decorativo quitar los cuatro tornillos **1** inferiores y los cuatro ángulos cubrepaneles **A**, destornillar los tornillos superiores **2** de los cuatro ángulos cubrepaneles **A**, separar cuidadosamente el panel de las tiras adhesivas. Quitar el panel, sustituirlo por uno nuevo, volver a poner los cuatro ángulos cubrepaneles **A**.